

DESSERT

11:00～17:00(16:30 L.O.)/ 土 11:00～22:00(21:30 L.O.)

パティシエールが焼き上げるこだわりのデザートメニュー
定番の3種類をご紹介します



爽やかチーズケーキ 715yen

ミニマカロン・特製生クリーム付

さっぱりとした味わいの爽やかなチーズケーキ。
ふわふわ食感となめらかな口溶けがたまらない一品。
定番3種の中で人気NO.1のケーキです。



濃厚ガトーショコラ 715yen

ミニマカロン・特製生クリーム付

ビターに仕上げた少し大人なガトーショコラ。
ほろほろ食感としっとりガナッシュを
一度に味わえる贅沢な一品。
特製生クリームとのペアリングも抜群です。



クレームブリュレ 693yen

トロツとした食感のバニラ香る上品なクリームに、
パリパリのキャラメリゼを施した一品。
ご注文をいただいてからバーナーで炙り、
出来立てをご提供いたします。

アレルギー表示についてはショーケースにあるプライスカードにてご確認くださいませ

表示価格は全て税込表示となっております

DESSERT

11:00～17:00(16:30 L.O.)/ 土 11:00～22:00(21:30 L.O.)

Seasonal Menu

季節によって変わるデザートメニュー

本日のケーキ

715yen～

季節のタルト

748yen～

旬の果物を贅沢に使用した期間限定タルト。

シーズナルメニューの内容についてはお手数ですが正面のショーケースをご覧ください、
もしくは店員にお尋ねください

Take out

テイクアウト可能なデザートメニュー

テイクアウト商品

650yen～

いつもは店頭には並ばない特別なテイクアウト商品。
ご用意できたタイミングに会えましたら、ぜひお手に取ってみてください。

マフィン各種

486yen～

ふんわりと焼き上げた、素直な美味しさを楽しめるマフィン。
手に取るたび、気取らず、けれど少しだけ特別な気分。

スコーン各種

346yen～

素材の風味を大切にした、ころんと愛らしいスコーン。
手土産にも嬉しい、上品な焼き菓子です。

アレルギー表示についてはショーケースにあるプライスカードにてご確認ください

表示価格は全て税込表示となっております

ICE CREAM & AFFOGATO

夏に食べたくなる、ひんやりスイーツを揃えました。



アフォガード 680yen

濃厚な自家製バニラアイスに、
香り高いエスプレッソを添えて。
お好みのタイミングでエスプレッソを注げば、
甘さとほろ苦さがゆっくりと溶け合う、
大人のデザートをお楽しみいただけます。

乳

大豆

たまご

アーモンド



マンゴーアイス 550yen

完熟マンゴーの豊かな甘みを活かした、
自家製アイスクリーム。
下に忍ばせた香ばしいクランブルが食感のアクセントとなり、
最後まで飽きのこない味わいをお楽しみいただけます。

たまご

乳

小麦



ミックスアイス [バニラ×マンゴー] 550yen

濃厚なバニラアイスと、
みずみずしいマンゴーアイスを一度に楽しめる贅沢な一皿。
香ばしいクランブルとともに、
異なる味わいと食感をお楽しみください。

たまご

乳

小麦

SPECIAL DESSERTS

14:00～数量限定です

旬のマンゴーを味わう、夏限定のパルフェ。

Mango Parfait

14:30～



マンゴーパルフェ【数量限定】 1,200yen

みずみずしいマンゴーを贅沢に味わう、夏限定のパルフェ。
なめらかなマンゴーアイスに、ごろっと果実感のあるマンゴー、
レアチーズの爽やかな酸味と香ばしいクランブルを重ねました。
別添えのマンゴーソースをお好みでかけながら、
マンゴーの豊かな味わいを心ゆくまでお楽しみください。

たまご

乳

小麦

表示価格は税込表示となっております